



Fórum Profissional do Cacau & Chocolate

O quê é cacau fino e de aroma

P. Bastide, Salvador da Bahia, 2 Julio 2012



Definição da ICCO

- *Fine or flavour cocoa is cocoa recognized for its unique flavour and colour, and produced in countries designated in annex C of this Agreement*

International Cocoa Agreement 2010 United Nations Conference on Trade and Development, TD/COCOA.10/3, chapter 2, article 2 Definitions,

Definição do cacau "Fine and Flavour " pela ICCO

<http://www.icco.org/about-cocoa/growing-cocoa.html>

*The world cocoa market distinguishes between two broad categories of cocoa beans: "**fine or flavour**" cocoa beans, and "**bulk**" or "ordinary" cocoa beans. As a generalisation, **fine or flavour cocoa beans are produced from Criollo or Trinitario** cocoa-tree varieties, while **bulk cocoa beans come from Forastero** trees. There are, however, known exceptions to this generalisation. **Nacional trees in Ecuador**, considered to be Forastero-type trees, produce fine or flavour cocoa. On the other hand, Cameroon cocoa beans, produced by Trinitario-type trees and whose cocoa powder has a distinct and sought-after red colour, are classified as bulk-cocoa beans.*

The share of fine or flavour cocoa in the total world production of cocoa beans is just under 5% per annum. Virtually all major activity over the past five decades has involved bulk cocoa.

Países produtores de cacau fino e de aroma (critérios da ICCO)

America central: Costa Rica, Mexico

America andina: Bolivia, Colombia, Ecuador, Peru, Venezuela

Zona do Caribe: Dominica, Dominican Republic, Grenada, Jamaica, Republic Saint Lucia, Trinidad and Tobago

Asia: Indonesia, Papua New Guinea

Africa: Madagascar, São Tomé & Príncipe

Países produtores de cacau fino e de aroma

<i>Volume cacau : X 1000 toneladas</i>	%	Produzido 2010/2011	Exportado 2010/2011	Cacau F&A 2010/2011	Cacau F&A 2010/2011
Bolivia	100	2,5	0,5	2,5	0,5
Colombia	100	35	3,2	35	3,2
Costa Rica	100	0,7	0,2	0,7	0,2
Dominica	100	0,01	0,23	0,01	0,2
Dominican Republic	40	54	52	21,6	20,8
Equador	75	161	133	120,75	99,8
Grenada	100	0,7	0,67	0,7	0,7
Indonésia	1	440	275	4,4	2,8
Jamaica	100	0,6	0,25	0,6	0,3
Madagascar	100	6,5	6,2	6,5	6,2
Mexico	100	20	0,42	20	0,4
Papua New Guinea	75	47	47	35,25	35,3
Peru	100	54	18	54	18,0
Republic Saint Lucia	100	0,04	0,02	0,04	0,0
São Tomé & Príncipe	35	1,6	1,6	0,56	0,6
Trinidad and Tobago	100	0,4	0,35	0,4	0,4
Venezuela	95	18	5,7	17,1	5,4
Total mundo (toneladas x 1000)		4309	2991	317,6	194,1
Porcentagem cacau fino e de aroma				7,4%	4,5%

Primeiras conclusões

- Exceto a Indonésia (1%), os 6 maiores países produtores não podem ser considerados como produtores de cacau fino e de aroma.
- Exceto o Equador, todos os países produtores de Forretero não podem ser considerados como produtores de cacau fino e de aroma.
- O volume esta limitado a 5% da produção mundial

O que se pode fazer ?

- Ficar fora da lista da ICCO cacau fino e de aroma

Argumentos:


- Há países exportadores de cacau com alto valor agregado fora da lista.
- A demanda interna permite valorizar os chocolates no país.

- Fazer pressão na ICCO para que seja considerado o Brasil como um país “cacau fino e de aroma” mesmo com 1% das exportações.

Argumentos :

- uma das fontes da diversidade genética do cacau
- uma variedade já valorizada: Cacau Comum

Fora da ICCO, o quê existe?

- Comercio Justo (Fair Trade) 
– +/- 20.000 t (2010) = 0,5 % do mercado mundial

- Cacau orgânico  
– +/- 250.000 (2010) = 6 % do mercado mundial

- Outros mercados, outros sinais, outros selos



Como se define a qualidade?

- Critérios comerciais



- Critérios de confiança



Quais são os critérios objetivos?

Como classificar os critérios da ICCO?

1

A demanda: Os premios de qualidade e os determinantes da qualidade

Definições:

Diferenciar seu produto: dar-lhe atributos que tem valor no mercado

Um atributo: uma característica do produto ou do processo de produção que tem valor para os compradores (disposição por pagar)

- São os compradores que definem a qualidade
- O valor do produto não corresponde a soma dos valores dos atributos.
- Os atributos a considerar são diferentes segundo os compradores.

1 Os atributos relacionados ao **produto**

Atributos sanitários

- Nível de ochratoxinas (y micotoxinas)
- Presença de metais pesados
- Presença de resíduos de pesticidas ...

Atributos tecnológicos

- Tamanho e cor dos grãos
- Número de defeitos, ...

Atributos organolepticos

- Sabores e aromas
- Defeitos (sabor a fumaça, a fungos, insectos,...)
- Aromas especiais (a frutas, a flores...), ...

11

1 Os atributos relacionados ao **processo de produção**

Atributos geográficos

- Região de produção
- Altitude
- Solos, ...

Atributos técnicos

- Variedade
- Colheita
- Processo pos-colheita, ...

Atributos meio-ambientais

- Manejo e consumo de água
- Nível de fertilização dos solos
- Preservação da biodiversidade, ...

Atributos sociais

- Respeito aos direitos humanos
- Sinais e selos de qualidade (DO, IG, Comercio justo, Rain Forest, Orgânico, ...)
- Construção de estruturas, redes, ...

12

2 Quais são os factores os mas envolvidos no conteúdo bromatológico do cacau ?

- Material vegetal
 - Genotipo
 - Tipo (semente, enxertia, ...)
- Tratamiento pos-colheita
 - Fermentação
 - Secagem
- Processo de fabricação de chocolate
 - Torração
 - Conchagem

3 Quais são os fatores “esquecidos” ?

- Ambiente
 - Solo
 - Clima
- Manejo
 - Produtividade
 - Poda
 - Densidade
- Fisiología
 - Metabolismo da arvore
 - Carga de frutos

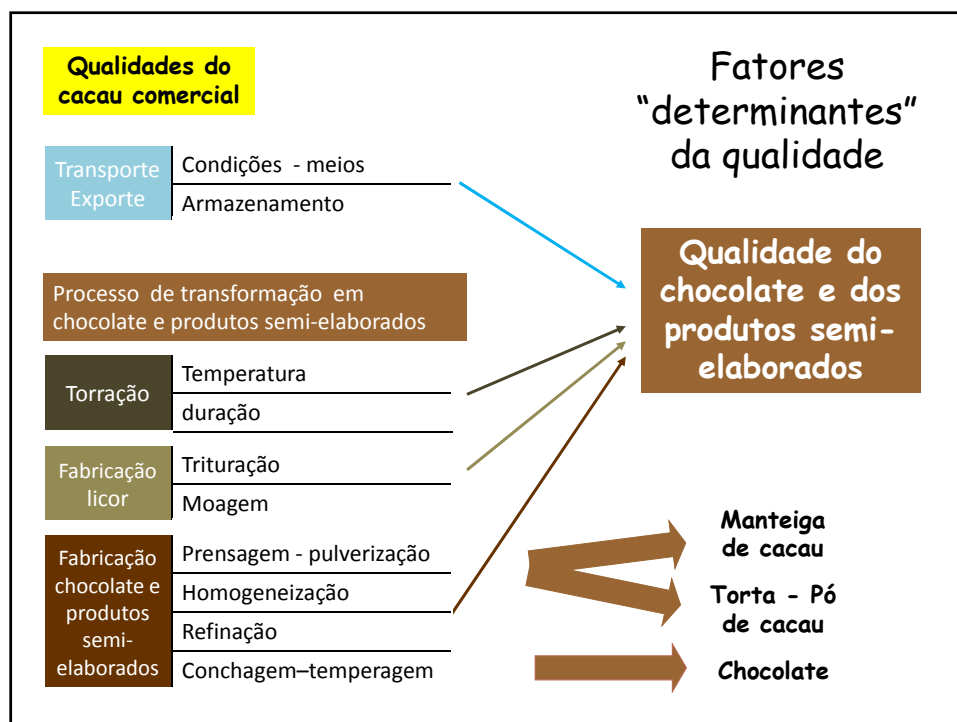
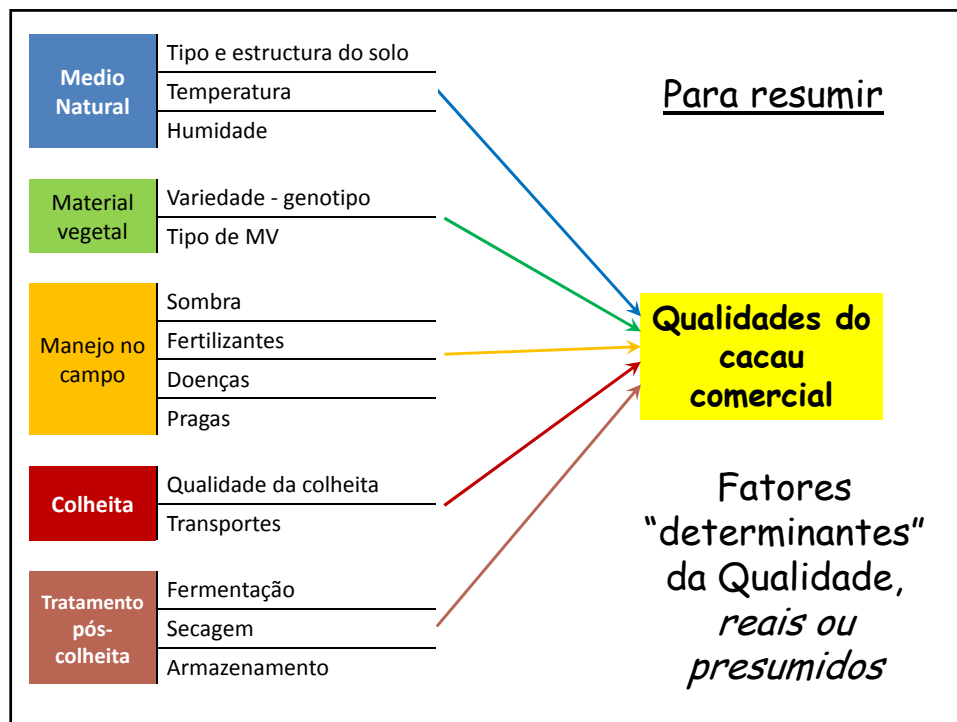
1 y 2 y 3**Para resumir**

- Poucos atributos podem ser relacionados com o manejo do ambiente e seu impacto sobre a produção.
- Os dados prévios de uns raros projetos científicos indicam que a qualidade do cacau é uma combinação entre o efeito do genotipo e o lugar do tratamento pós-colheita.

1 y 2 y 3**Para resumir**

Qual é a relação entre todos os fatores conhecidos ou presumidos envolvidos e os "desconhecidos" ou presumidos esquecidos ?

Quais são as interações entre eles ?



PARA AVANÇAR

¿ Quais são os factores que merecem ser estudados e promovidos ?

Como medir a influencia dos fatores sobre o comportamento da parcela e das arvores ?

Quais são os fatores que os produtores designam como os mais importantes ?

¿Ao nível do campo, como medir a influencia cruzada do manejo e da interação entre material vegetal e ambiente sobre o conteudo bromatológico ?

- Influencia do solo: acidez, conteudo em minerais, mobilização e metabolismo, disponibilidade de agua, ...
- Influencia do clima: Temperatura, Umedade, ETP, ...
- Carga de frutos na arvore: impacto sobre o contenido bromatológico, partição das reservas, ...
- Impacto do manejo: controle da repartição dos produtos da fotosíntesis (poda), controle da sombra e das competições, ...

¿Ao nivel do tratamento pos-colheita, como introducir innovacións para melhorar o proceso?

- Controle da qualidade da colheita e de sua homogeneidade
- Controle do nivel de açúcares que influenciem a fermentação, ...
- Impacto da variedade, de seu conteúdo específico em açúcares na polpa e otimização do processo, ...
- Controle da microflora (leveduras e bacterias).



Para concluir



Quais são os desafios do lado dos consumidores?

Mercados e consumidores: 3 grandes pilares

- O respeito das **normas e regulamentações** em matéria de **segurança sanitária**: contaminantes de origem natural (micotoxinas, metais pesados) ou químicos (pesticidas, herbicidas)
- Sistemas de produção respeitosos dos **contextos sociais** e do **ambiente** : sinais de qualidade (ético, orgânico, terroirs), trabalho infantil.
- Uma necessária informação relativa a **origem** do produto para os industriais e os consumidores: sinalização da origem (IG, DO, traçabilidade)



¿ E os produtores ?



Quais são os desafios do lado dos produtores ?

Em conjunto com o apoio da pesquisa, dos centros técnicos e de parceria com o setor artesanal e industrial, os produtores podem:

- Reduzir as caixas pretas que existem no cultivo do cacau
- Acabar com o dogmatismo que considera que qualidade fica sempre fora de produtividade
- Criar estruturas câmara de comércio e eventos para promover o produto e o saber-fazer

Quais são os desafios do lado dos produtores ?

Os produtores devem adquirir o poder de:

- Definir a qualidade que querem promover,
- Definir a identidade do produto ao nível técnico e do saber - fazer,
- Ter as ferramentas que possam identificar e garantir a qualidade definida,
- Definir seus "terroirs" (construção social),
- Negociar com os atores e compradores.

**No Final
Cacau fino
ou cacau bem vendido ?**

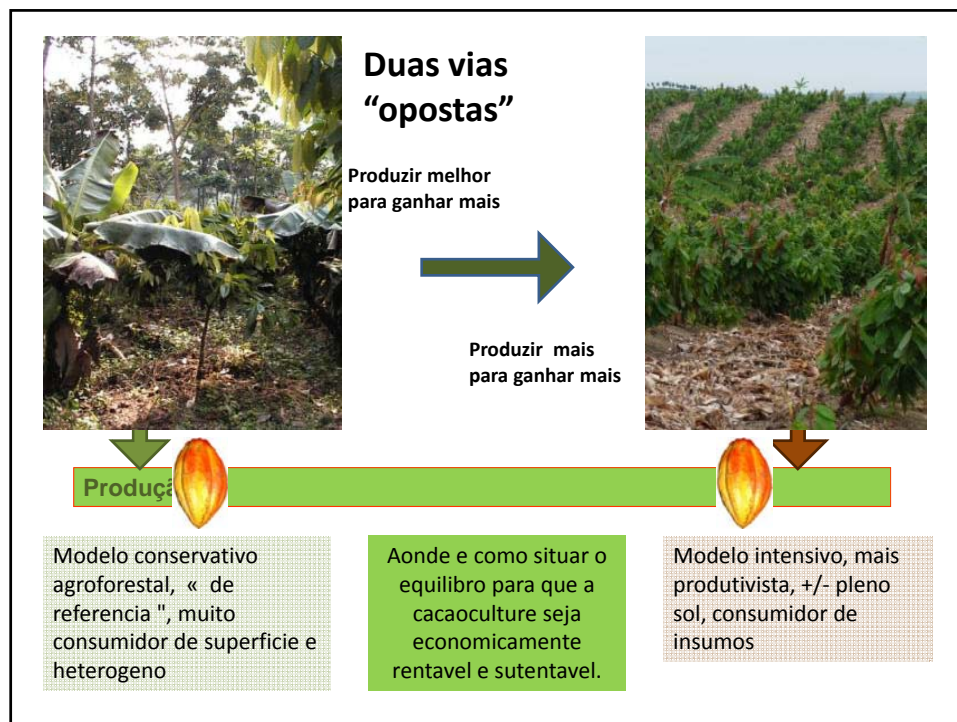
O futuro da cadeia do cacau

Dois objectivos maiores da parte da industria

- Produzir mais 1 milhão de toneladas até 2020-2025
- Produzir um cacau saudavel

Uns dos objectivos maiores da parte dos produtores

- Ganhar mais dinheiro com o cacau
- Produzir e promover um cacau saudavel com uma imagem forte



As vantagens do cacau brasileiro

Existem margens de progresso muito importantes e inovações para investir no manejo moderno do cacaueiro ... especificamente no Brasil

- Promover e Valorizar os trabalhos sobre as variedades (adaptar os processos),
- Guardar a diversidade grande de sistemas de cultura, da cabruca até o sistema produtivo,
- Aumentar e preservar o interesse dos produtores de cacau ... qualquer que seja o sistema escolhido.



Obrigado pela atenção

